SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(7 - 12 meses)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I para os maiores adicionar a última preparação	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Pão de polvilho	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolinho de beterraba com frango	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolo salgado integral	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Pão integral com pasta de amendoim e cacau	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolo de amendoim
REFEIÇÃO II	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: beterraba cozida	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada: cenoura cozida	Arroz Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada: brócolis cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada: couve flor cozida	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Macarrão à bolonhesa Salada: vagem cozida e cenoura cozida	Polenta mole Carne moída em molho Salada: Beterraba cozida	Risoto com frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão	Sopa de Legumes

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	479kcal	69g	23g	16g	242,07mcg	26,07mg	185,46mg	2,14mg
		57%	19%	31%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

Crianças de 6 a 8 meses: Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também ser cortados em pedaços bem pequenos.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

Caso a criança demostre sinais de prontidão, pode-se adicionar alimentos a primeira refeição de acordo com o cardápio 1 a 3 anos.

** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(7 - 12 meses)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/04)	3ª FEIRA (14/04)	4ª FEIRA (15/04)	5ª FEIRA (16/04)	6ª FEIRA (17/04)
REFEIÇÃO I para os maiores adicionar a última preparação	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Pão de polvilho	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Wafller doce de banana	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Torta salgada de legumes sem glúten	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Pão de milho com nata Ovo cozido	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolo salgado integral com aveia
REFEIÇÃO II	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: beterraba cozida	Arroz Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada: cenoura cozida	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Salada: brócolis cozido	Lentilha com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada: Cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata doce Salada: abobrinha cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Polenta mole Frango em molho Salada: chuchu cozido	Sopa de legumes com abóbora cabotiá, macarrão e frango	Risoto integral de frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Beterraba cozida	Macarrão à bolonhesa Salada: couve flor cozida	Sopa de feijão com macarrão, legumes e carne bovina

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	475,51	66g	23g	15g	190,20mcg	30,10mg	179,35mg	2,31mg
		65%	19%	28%				

*Considerar 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

Crianças de 6 a 8 meses: Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também ser cortados em pedaços bem pequenos.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

Caso a criança demostre sinais de prontidão, pode-se adicionar alimentos a primeira refeição de acordo com o cardápio 1 a 3 anos.

** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(7 - 12 meses)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (20/04)	3ª FEIRA (21/04)	4ª FEIRA (22/04)	5ª FEIRA (23/04)	6ª FEIRA (24/04)
REFEIÇÃO I para os maiores adicionar a última preparação	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolo de ora-pro-nóbis		Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolo salgado Integral	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Pão integral com doce de fruta	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolo de abóbora
REFEIÇÃO II	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne Suína picadinha Salada: chuchu cozido	**Tiradentes**	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: abobrinha cozida	Arroz Feijão preto com caldo Frango assado empanado Salada:couve flor cozida	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Moela em molho Salada: cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*		Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral a bolonhesa Salada: beterraba cozida		Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada: Beterraba cozida	Polenta com molho de frango Salada: Cenoura cozida	Sopa de feijão preto com arroz e batata

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	475,15kcal	69g	23g	14g	191,92mcg	23,92mg	185,47mg	2,37mg
		59%	19%	27%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

Crianças de 6 a 8 meses: Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também ser cortados em pedaços bem pequenos.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

Caso a criança demostre sinais de prontidão, pode-se adicionar alimentos a primeira refeição de acordo com o cardápio 1 a 3 anos.

** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(7 - 12 meses)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/04)	3ª FEIRA (22/04)	4ª FEIRA (23/04)	5ª FEIRA (24/04)	6ª FEIRA (25/04)
REFEIÇÃO I para os maiores adicionar a última preparação	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Pão de polvilho	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Massa de torta de liquidificador sem glúten, ovo e leite	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Bolo de cenoura sem leite, sem glúten e sem ovo	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil Pão caseiro com nata Ovo cozido	Dia do trabalho
REFEIÇÃO II	Arroz Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Salada: beterraba cozida	Arroz Feijão Preto Carne bovina em molho Salada: Beterraba cozida	Arroz Feijão preto com caldo Filézinho de frango acebolado Salada: cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada: Beterraba cozida	
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	
REFEIÇÃO IV	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Polenta Carne moída refogada Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Risoto integral de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada:couve flor cozida	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	478,56kcal	66g	22g	14g	195,31mcg	25,87mg	182,21mg	2,09mg
		56%	19%	26%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

Crianças de 6 a 8 meses: Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também ser cortados em pedaços bem pequenos.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

Caso a criança demostre sinais de prontidão, pode-se adicionar alimentos a primeira refeição de acordo com o cardápio 1 a 3 anos.

** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/03/2026 10:08:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

Figura 11 – Evolução da consistência das preparações: almoço e jantar



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolinho de beterraba com frango Leite puro ou com canela	Fruta* Bolo salgado integral Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão integral com pasta de amendoim e cacau Leite com cacau	Fruta* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada: brócolis cozido e beterraba ralada	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada: alface, couve flor cozida	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Macarrão à bolonhesa Salada: vagem cozida e cenoura cozida	Polenta mole Carne moída em molho Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Risoto com frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão	Bolo de cenoura sem leite, sem glúten e sem ovo□ Leite puro ou com cacau

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	708,55	166g	31g	21g	504,07mcg	57,55mg	230,88mg	3,63mg
		60%	17%	27%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/04)	3ª FEIRA (14/04)	4ª FEIRA (15/04)	5ª FEIRA (16/04)	6ª FEIRA (17/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Wafller doce de banana Leite puro ou com cacau	Fruta* Torta salgada de legumes sem glúten Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão de milho com nata Ovo cozido Leite com cacau	Fruta* Bolo salgado integral com aveia Batida de mamão com banana
REFEIÇÃO II	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida	Arroz Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Farofa de ora-pro-nóbis Salada: brócolis cozido e beterraba ralada	Lentilha com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado	Arroz com açafrão Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata doce Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Polenta mole Frango em molho Salada: chuchu cozido e rabanate fatiado	Sopa de legumes com abóbora cabotiá, macarrão e frango	Risoto integral de frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Macarrão à bolonhesa Salada: alface, couve flor cozida	Sopa de feijão com macarrão, legumes e carne bovina

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	708,55	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (20/04)	3ª FEIRA (21/04)	4ª FEIRA (22/04)	5ª FEIRA (23/04)	6ª FEIRA (24/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Bolo de ora-pro-nóbis Leite puro ou com cacau		Fruta* Bolo salgado Integral Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão integral com doce de fruta Batida de abacate	Fruta* Bolo de abóbora Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO II	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne Suína picadinha Salada: chuchu e rabanate fatiado	**Tiradentes**	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida	Arroz Feijão preto com caldo Frango assado empanado Salada: alface, couve flor cozida	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Moela em molho Salada: pepino fatiado e cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*		Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral a bolonhesa Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida		Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Polenta com molho de frango Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado	Sopa de feijão preto com arroz e batata

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	710kcal	110g	31g	20g	643,68mcg	57,60mg	237,46mg	3,71mg
		63%	17%	26%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Quarta Semana	2ª FEIRA (27/04)	3ª FEIRA (28/04)	4ª FEIRA (29/04)	5ª FEIRA (30/04)	6ª FEIRA (01/05
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Massa de torta de liquidificador sem glúten, ovo e leite Batida de Abacate e banana	Fruta* Bolo de cenoura sem leite, sem glúten e sem ovo Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão caseiro com nata Ovo cozido Leite puro ou com cacau	Dia do Trabalho
REFEIÇÃO II	Arroz Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Farofa de Abóbora Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida	Arroz Feijão Preto Carne bovina em molho Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Arroz Feijão preto com caldo Filézinho de frango acebolado Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	
REFEIÇÃO IV	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Polenta Carne moída refogada Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Risoto integral de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada: alface, couve flor cozida	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	707,14kcal	103g	30g	20g	503,25mcg	52,59mg	253,83mg	3,31mg
		58%	17%	25%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/03/2026 10:08:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolinho de beterraba com frango Leite puro ou com canela	Fruta* Bolo salgado integral Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão integral com pasta de amendoim e cacau Leite com cacau	Fruta* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada: brócolis cozido e beterraba ralada	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada: alface, couve flor cozida	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Macarrão à bolonhesa Salada: vagem cozida e cenoura cozida	Polenta mole Carne moída em molho Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Risoto com frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão	Bolo de cenoura sem leite, sem glúten e sem ovo Leite puro ou com cacau

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	708,55	166g	31g	21g	504,07mcg	57,55mg	230,88mg	3,63mg
		60%	17%	27%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/04)	3ª FEIRA (14/04)	4ª FEIRA (15/04)	5ª FEIRA (16/04)	6ª FEIRA (17/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Wafller doce de banana Leite puro ou com cacau	Fruta* Torta salgada de legumes sem glúten Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão de milho com nata Ovo cozido Leite com cacau	Fruta* Bolo salgado integral com aveia Batida de mamão com banana
REFEIÇÃO II	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida	Arroz Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Farofa de ora-pro-nóbis Salada: brócolis cozido e beterraba ralada	Lentilha com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado	Arroz com açafrão Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata doce Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Polenta mole Frango em molho Salada: chuchu cozido e rabanate fatiado	Sopa de legumes com abóbora cabotiá, macarrão e frango	Risoto integral de frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Macarrão à bolonhesa Salada: alface, couve flor cozida	Sopa de feijão com macarrão, legumes e carne bovina

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	708,55	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (20/04)	3ª FEIRA (21/04)	4ª FEIRA (22/04)	5ª FEIRA (23/04)	6ª FEIRA (24/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Bolo de ora-pro-nóbis Leite puro ou com cacau		Fruta* Bolo salgado Integral Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão integral com doce de fruta Batida de abacate	Fruta* Bolo de abóbora Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO II	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne Suína picadinha Salada: chuchu e rabanate fatiado	**Tiradentes**	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida	Arroz Feijão preto com caldo Frango assado empanado Salada: alface, couve flor cozida	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Moela em molho Salada: pepino fatiado e cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Fruta*		Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral a bolonhesa Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida		Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Polenta com molho de frango Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado	Sopa de feijão preto com arroz e batata

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	710kcal	110g	31g	20g	643,68mcg	57,60mg	237,46mg	3,71mg
		63%	17%	26%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL									
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE									
CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA			FAIXA ETÁRIA *(4 - 5 anos)*		PERÍODO INTEGRAL				
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais									
ABRIL DE 2026									

Quarta Semana	2ª FEIRA (27/04)	3ª FEIRA (28/04)	4ª FEIRA (29/04)	5ª FEIRA (30/04)	6ª FEIRA (01/05
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Massa de torta de liquidificador sem glúten, ovo e leite Batida de Abacate e banana	Fruta* Bolo de cenoura sem leite, sem glúten e sem ovo Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão caseiro com nata Ovo cozido Leite puro ou com cacau	Dia do Trabalho
REFEIÇÃO II	Arroz Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Farofa de abóbora Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida	Arroz Feijão Preto Carne bovina em molho Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	Arroz Feijão preto com caldo Filézinho de frango acebolado Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada: Beterraba cozida e couve folha picada	
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	
REFEIÇÃO IV	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Polenta Carne moída refogada Salada: pepino fatiado e cenoura cozida	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Risoto integral de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada: alface, couve flor cozida	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	707,14kcal	103g	30g	20g	503,25mcg	52,59mg	253,83mg	3,31mg
		58%	17%	25%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/03/2026 10:08:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida Fruta	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada: pepino fatiado e cenoura cozida Fruta	Arroz Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada: brócolis cozido e beterraba ralada Fruta	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada: alface, couve flor cozida Fruta	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida Fruta
REFEIÇÃO II	Macarrão à bolonhesa Salada: vagem cozida e cenoura cozida Fruta	Polenta mole Carne moída em molho Salada: Beterraba cozida e couve folha picada Fruta	Risoto com frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado Fruta	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão Fruta	Bolo de cenoura sem leite, sem glúten e sem ovo Leite puro ou com cacau Fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		273KCAL	42g	12g	7g
			61%	18%	25%

*Considerar 2 variedades Diferentes

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA		FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)		PERÍODO INTEGRAL	
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (13/04)**	**3ª FEIRA (14/04)**	**4ª FEIRA (15/04)**	**5ª FEIRA (16/04)**	**6ª FEIRA (17/04)**
REFEIÇÃO I	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida Fruta	Arroz Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada: pepino fatiado e cenoura cozida Fruta	Arroz Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Farofa de ora-pro-nóbis Salada: brócolis cozido e beterraba ralada Fruta	Lentilha com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado Fruta	Arroz com açafrão Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata doce Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida Fruta
REFEIÇÃO II	Polenta mole Frango em molho Salada: chuchu cozido e rabanate fatiado Fruta	Sopa de legumes com abóbora cabotiá, macarrão e frango Fruta	Risoto integral de frango Batata doce assada com temperos naturais Salada: Beterraba cozida e couve folha picada Fruta	Macarrão à bolonhesa Salada: alface, couve flor cozida Fruta	Sopa de feijão com macarrão, legumes e carne bovina Fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		270KCAL	41g	10g	7g
			60%	15%	25%

*Considerar 2 variedades Diferentes

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA		FAIXA ETÁRIA (4 - *5 anos*)		PERÍODO INTEGRAL	
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/04)**	**3ª FEIRA (21/04)**	**4ª FEIRA (22/04)**	**5ª FEIRA (23/04)**	**6ª FEIRA (24/04)**
REFEIÇÃO I	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne Suína picadinha Salada: chuchu e rabanate fatiado Fruta	**Tiradentes**	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Couve folha refogada, abobrinha cozida Fruta	Arroz Feijão preto com caldo Frango assado empanado Salada: alface, couve flor cozida Fruta	Arroz com açafrão Grão de bico com caldo Moela em molho Salada: pepino fatiado e cenoura cozida Fruta
REFEIÇÃO II	Macarrão integral a bolonhesa Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida Fruta		Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada: Beterraba cozida e couve folha picada Fruta	Polenta com molho de frango Salada: Cenoura cozida e repolho fatiado Fruta	Sopa de feijão preto com arroz e batata Fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		271,50KCAL	38g	12g	10g
			57%	18%	32%

*Considerar 2 variedades Diferentes

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA		FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)		PERÍODO INTEGRAL	
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/04)**	**3ª FEIRA (28/04)**	**4ª FEIRA (29/04)**	**5ª FEIRA (30/04)**	**6ª FEIRA (01/05**
REFEIÇÃO I	Arroz Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Salada: Mix de Repolho e beterraba cozida Fruta	Arroz Feijão Preto Carne bovina em molho Salada: Beterraba cozida e couve folha picada Fruta	Arroz Feijão preto com caldo Filézinho de frango acebolado Salada: pepino fatiado e cenoura cozida Fruta	Arroz com açafrão Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada: Beterraba cozida e couve folha picada Fruta	Dia do Trabalho
REFEIÇÃO II	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango Fruta	Polenta Carne moída refogada Salada: pepino fatiado e cenoura cozida Fruta	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Risoto integral de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada: alface, couve flor cozida Fruta	
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		273,33KCAL	37g	12g	9g
			55%	17%	29%

*Considerar 2 variedades Diferentes

** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

gov.br Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/03/2026 10:08:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica